بسم الله الرحمن الرحیم

الحمد لله علی نعمائه والصلوة علی محمد و احبائه بر رای انور اکابر
طعام پر لذت و نمک چشان مائده خوان نعمت مبرهن و هویدا باد
که این ترکیبات اقسام در صنعت پخت طعام از مطبخ خاص امیر عظام نواب
قاسم علیخان بهادر قیام جنگ انتخاب نموده درین اوراق زیب اقلام شد
تا هر خاص و عام ازین مجربات نفع کلی گیرند و از ترکیب اعلی حلاوت حلق و کام پذیرند
و احیانا اگر کسی را نظر کفایت در ترکیب این نسخها منظور خاطر باشد در گوشت
و روغن و مصالح گنجایش ربع یا سدس یا نصف یا ثلث حصه نمایند تا سبکتر باشد

ترکیب نسخهٔ پلاو یخنی

برنج استعمالی قسم اعلی یک آثار مسکه یک آثار پاؤ بالا نمک نیم پاؤ یا ربع پاسے
حلوان بکر ابن گوشت کاری چهار آثار بادام نیم آثار ملائی پاؤ آثار شیر نیم آثار
دوغ پاؤ آثار لسن پاؤ آثار لونگ یکدام الائچی دو دام دارچینی شش ماشه
لیمون پاؤ آثار پارچه جبانی دو عدد اول برنج را در آب شسته نگاه دارند
که تر شود بعد ازان حلوان را ذبح نموده یک پارچه بقدر پاؤ آثار

تیار کنند بعد ازان چهار آثار گوشت کاهی را پارچها کنند بعد ازان بپزد و را آمیخته
هشت یا نه مرتبه در آب بشوید و در دیگچه که شش آثار آب مع گوشت بیاید بالای
آتش گذارد و هر گاه که کف و کثافت ازان بهم رسد آنرا دور کنند بعد ازان دیگچه
دیگر را بر آتش نهد و یکدام مسکه دران انداخته بریان کنند و سیر مذکور
همه را صاف نموده با نمک الایچی خرد دران بیندازند بعد ازان همه گوشت
را مع آب دران دیگچه که سیر دران انداخته اند بیندازد که بپزد و ملاحظه نماید
که پارچها گداز گی رسید نیا فتد اگر گداخته شد قریب سه آثار آب باقی ماند
یکدام روغن با نمک الایچی در دیگچه دیگر یکبار داده و آب یخنی در صافی انداخته
دران بیزد و فرود آید بعد ازان پاو آثار دوغ با سوم حصه نمک در ده آثار
آب مخلوط نماید و پارچهای حلوان ازان پارچها بر آورده در ین آب دوغ
بشوید باقی پارچها را دور کنند بعد ازان همه مسکه را در دیگچه بالای آتش نهد و قرنفل
و الایچی باقی را بیندازد و نصف آب گوشت نیز دران بیندازد و نصف دیگر را
نگاه دارد و بعد ازان پارچها یکه از آب دوغ شسته اند آنرا در روغن بیندازد
هر گاه که برنج چهار جوش خورد سوم حصه نمک دیگر نیز مع عرق همه لیمون
دران بیندازند هر گاه همه آب خشک شود و روغن بماند بر زمین فرود آرد
بعد ازان بادام را مقشر و صاف نموده و سائیده و یا ملائی و شیر
آمیز نموده در ین پارچها بیندازد و بر آتش انگشت نهد بعد ازان نصف
آب گوشت را که نگاه داشته اند بر آتش نهند و برنج را دران جوش دهند
و نمک باقی را دران بیندازند هر گاه که برنج به نیم گدازگی رسد برنج را در صافی
انداخته آب وی دور کرده در پارچها مع دار چینی بیندازد و بر آتش انگشت
نهد تا یک گهری واز آید ذهن دیگچه بند نماید و ...

فائدہ [illegible]

ترکیب پختن پلاو سادہ

برنج سیلائی یک آثار مسکہ یک آثار پارچہ ہای حلوان یکسیر نمک چھٹانک قرنفل
والاچی یک یک دام زیرہ شش ماشہ فلفل سیاہ شش ماشہ دوغ نیم آثار بلائی
پاؤ آثار پیاز پاؤ آثار شیر پاؤ آثار سیر چھٹانک ادرک چھٹانک اول پارچہ ہای
حلوان بقدر پاؤ آثار پیاز کنند برنج شش مرتبہ بشوید و برنج را در آب گذارد کہ تر شود
و ادرک و سیر را بکوبد بنصف نمک سائیدہ اول نمک را بر پارچہ بیندازد و مخلوط کند و بعد ازان
آب ادرک و سیر و دوغ نیز دران انداختہ بیامیزد و بعد ازان پارچہ را شستہ دیگ مسکہ را
بر آتش نہد و پیاز دران مسکہ بیندازد و ہرگاہ کہ پیاز بریان شود پارچہ ہا را دران
بگذارد و بریان نماید ہرگاہ کہ آب خشک شود بر دیگ [illegible] بلائی و شیر پارچہ [illegible] نمودہ را
بیندازد و برنج را بالای آن بیندازد و نمک باقی و قرنفل و الاچی و زیرہ و مرچ
سیاہ را نیز دران بگذارد و موافق گداختن برنج آب گرم [illegible] دران بیندازد
و باتش نرم بپزد و ہرگاہ کہ برنج گداز و پختہ شود بر آتش انگشت نگہدارد
تا یک گھڑی و بکار آرد و دو رکی و میٹھی ہر چیز اختیار صاحب طعام است

ترکیب پختن کھچڑی بریان

برنج نیم آثار دال نیم آثار نمک چھٹانک مسکہ سہ پاؤ پیاز چھٹانک قرنفل شش ماشہ
الاچی شش ماشہ زیرہ شش ماشہ شیر پاؤ آثار بلائی پاؤ آثار مرچ سیاہ شش ماشہ اول
مسکہ را بر آتش گذارد و پیاز را تراشیدہ در مسکہ بیندازد و کھچڑی را شستہ مع نمک و
والاچی و زیرہ و مرچ سیاہ دران بگذارد و بریان نماید ہرگاہ کہ کھچڑی بسرخی
رسد آب موافق پختن کھچڑی بیندازد و ہرگاہ کہ کھچڑی مذکور نیم پختہ شود بلائی
و شیر را یکجا نمودہ در کھچڑی بگذارد و ہرگاہ کہ پختہ شود دہن دیگچہ را
از آرد بند نماید و تا یک گھڑی بر آتش انگشت نگہدارد و بکار برد ہرگاہ

فائدہ [illegible]

فائدہ [illegible]

فائدہ [illegible]

فائدہ ۱۲۵ [illegible]

فائدہ ۱۲۶ [illegible]

[illegible]

اگر کشمش بادام ... باید که ... مرچ سیاه و دارچینی و قرنفل ... چیده دم کنند

ترکیب پختن کچری بریانی کشمیری و ملائی و قیمه مصالح

برنج یک آثار دال نیم آثار نمک چهار ماشه مسکه یک نیم پاو پیاز چهار ماشه قرنفل نیم ماشه
مرچ سیاه یک ماشه الاچی نیم ماشه زیره یک ماشه اول مسکه را بر آتش گذارد و پیاز را
تراشیده در مسکه بخیساند و کچری را شسته مع نمک و الاچی و زیره و مرچ سیاه
در آن بگذارند و بریان نماید هرگاه که کچری در بریان شدن برسد آب به موافق پخته شدن کچری
در آن بیندازد تا که پخته شود و سر دیگچه را آرد بند نموده تا یک ساعت بر آتش گذارد

ترکیب پختن قورمه ساده

گوشت یک آثار مسکه نیم آثار نمک چهار ماشه پیاز پاو آثار لسن نیم پاو ادرک چهار ماشه
دوغ نیم آثار قرنفل یک ماشه الاچی یک دام مرچ سیاه یک دام بادام پاو آثار ملائی
پاو آثار زعفران چهار ماشه لیمون ترنج عدد ۱ اول گوشت را در دو سیر آب بجوشانند
و نمک و دوغ و آب ادرک در آن بیندازد مسکه را بر آتش نهد و پیاز را تراشیده در آن
مسکه بیندازد و بریان نماید هرگاه که پیاز سرخ شود گوشت مع دوغ بیندازد و در آن وقت بریان
و گوشت را بریان نماید در وقت بریان نمودن قدری قدری آب بیندازد تا خشک باشد بعد از آن
قدری آب مع قرنفل و الاچی و مرچ سیاه در آن بیندازد هرگاه که گوشت ملائم و پخته
بادام مقشر و صاف سائیده با ملائی و زعفران بر گوشت بدهد بعد از آن عرق لیمون ترنج
داده بر آتش انگشت بگذارد تا یک ساعت که تیار شود در رکابی ...

ترکیب پختن سالن [illegible]

[illegible]

گوشت یک آثار نمک چهار انک پیاز پاو آثار سیر نیم پاو ادرک چهار انک
لیمون پنج عدد روغن نیم آثار مرچ سیاه یکدام زعفران چهار ماشه
چوب ... دو دام گشنیز چهار انک و هر ترکاری که منظور و مرغوب باشد اول گوشت را
دو سه آب شسته نمک و آب ادرک و گشنیز دران بدهد و سکه را بر آتش نهد و
پیاز را ... دران بریان نماید بعد ازان بلدی را سایید و نیز در روغن بریان
و آب سیر قدری گوشت مع روغن و غیره دران انداخته بریان نماید و آب سیر قدری
قدری نه ساخته باشد بعد ازان هر ترکاری که منظور باشد دران انداخته بریان نماید بعد
ازان لیمون آب موافق پختگی ترکاری و گوشت دران بدهد هرگاه که پخته شود ترش لیمون
یا ترشی که موجود باشد بیندازد بعد ازان زعفران را داده فرود آرد که تیار است

ترکیب پختن کباب خطائی

گوشت یک آثار ادرک پاو آثار نمک چهار انک پیاز نیم پاو مرچ سیاه دو دام لونگ
یکدام الاچی خورد یکدام گشنیز چهار انک روغن نیم آثار طلائی یا ... آثار بادام پاو آثار
مسکه نیم ... زعفران چهار ماشه لیمون چهار عدد اول گوشت را صاف از رگ
و غیره شود و قیمه بسیار باریک نماید و نمک دران بیندازد و بعد ازان عرق
و پیاز را قیمه شود و همه مصالح سایید مع زعفران ... بیندازد و روغن را در رکاب صافی
بسته نگاه دارد که آب وی دور شود بعد ازان آب روغن بسته را با بلائی و بادام
مقشر صاف ساییده و پارچه ... کرده در قیمه بیندازد و القصه نیم پاو روغن نیز دران
بیندازد و باهم مخلوط کنند هرگاه که خوب آمیخته شود تکیه های قیمه مثل خطائی بسازد
و روغن را در ماهی تابه انداخته بر آتش نهد هرگاه که بریان شود همین تکیه را دران
بیندازد و بریان کنند و بوقت سرخی کباب ها ترشی لیمون بدهد که کباب تیار است

ترکیب کباب پرسنده

گوشت یک آثار ادرک نیم آثار نمک چهٹانک مرچ سیاه نیم چهٹانک کشنیز چهٹانک پیاز
نیم پاو زعفران چهار ماشه روغن نیم آثار لیمون چهار عدد مسکه پاو آثار ملائی پاو آثار بادام
پاو آثار پنیر نیم پاو قرنفل یک دام الاچی خرد یک دام اول روغن را در دیگچه بسته پنجگانه ادرک
و پرسنده های گوشت تیار کند و عرق ادرک و نمک ساییده و پیاز قیمه نموده کشنیز بریان کرده
ساییده مع عرق لیمون و زعفران در پرسنده بپیچاند و در روغن بسته ملائی و بادام هفته
صاف نموده و ساییده مع مسکه بران بمالد و مخلوط کرده در سیخ بکشند پنیر را ساییده بالای
آن یک پاو ماند بشسته تمام بالای آن نیز بکشید بر آتش انگشت بگذارند و هرگاه که سرخ شود تناول نماید

ترکیب پختن کباب ساده

گوشت یک آثار نمک چهٹانک پیاز چهٹانک ادرک چهٹانک مرچ سیاه دو دام مسکه
نیم پاو روغن پاو آثار کشنیز چهٹانک اول بولی گوشت ریزه ریزه خورد تیار کنند بعد ازان
نمک ساییده و عرق ادرک و پیاز قیمه نموده و مرچ را ساییده مع روغن و کشنیز
بریان کرده و ساییده و همه مسکه را در بولی ها مخلوط کنند و بر سیخ کشیده در آتش
انگشت تیار نماید هرگاه که سرخ شود تیار است تناول نماید

ترکیب ساختن کباب مرغ و طیور بری که باشد

یک طیور مرغ پاک و صاف نموده شسته و از نوک کارد کوچیده نیم چهٹانک ادرک
نیم پاو گوشت پنیر ساییده لونگ و الاچی یک یک ماشه و مرچ دو دام ساییده آمیزد
و جوارت را از آب خشک کرده و ملائی را پارچه بیز کرده بیامیزد و پیاز نیم چهٹانک
گرفته ریزه ریزه کرده در مسکه بریان کنند با مرغ بیامیزد و بطریق مذکور کباب سازد

ترکیب تیار ساختن کباب ماهی بر سیخ

شیر ماهی گوشت ماهی نیم پاؤ مسکه ادرک نیم چهتانک پیاز نیم چهتانک جغرات پاؤ آنار دانه یک چهتانک کشنیز دو فلوس آرد نخود نیم چهتانک مرچ چهار ماشه لونگ یک ماشه الائچی یک ماشه لیمون سه عدد نمک [illegible] اول گوشت را پاره پاره مقدار کباب نموده و از نوک کارد کوچیده از آرد نخود خوب بشوید بعد ازان نمک و مرچ و ادرک و کشنیز قشر سائیده دران کباب ها بیامیزد و پیاز را ریزه ریزه تراشیده در مسکه بریان کرده پیاز را نیز مع مسکه در کباب ها بیامیزد و عرق لیمون و لونگ و الائچی سائیده بیامیزد و جغرات انیز از آب خشک کرده ملائی را صاف نموده در کبابها بیامیزد پس کبابها را بر سیخ کشیده مصالح که باقیمانده باشد بران کبابها بمالد و بر آتش بریان کنند وقت

ترکیب دیگر از تلادی ماهی و چیزها وغیره

اول ماهی بطور سابق صاف نموده و از آرد نخود یا آرد برنج یا آرد عدس یا از هر سه آرد به هر کدام که میل طبیعت باشد لهسن و پیاز و ادرک و نمک هر سه را سائیده و قدری جغرات نیز هر چهار را با آرد مذکور لت نماید و قدری هلدی نیز داخل کنند بعد ازان بالای ماهی لیسانیده در روغن تلادی نماید و بکار برد وقت

ترکیب خاگینه

بیضه مرغ ده عدد روغن مسکه یک و نیم پاؤ آرد نخود بریان یک چهتانک نمک نیم چهتانک مرچ سیاه چهار ماشه کشنیز بریان مقشر یکدام لونگ یک ماشه الائچی یک ماشه پیاز یک چهتانک جغرات نیم پاؤ بیضه را شکسته نمک و آرد نخود و مرچ سیاه سائیده و پیاز خام تراشیده و کشنیز سائیده و لونگ و الائچی سائیده بیندازد و بیامیزد جغرات آب دور کرده بیامیزد و باهم خوب بیالاید و مسکه را در ماهی تابه

انداختہ بر آتش ملایم گرم کند و آن خمیر مثل بیضہ ساز و در آن روغن بیندازد چون یک رخ سرخ شود رخ دیگر او را بالا کرده سرخ کند بعد ازان از کارد پاره پاره تراشیده بزیر آرد و تناول کنند

نسخہ لوز بادام

مغز بادام مقشر پاؤ آثار مغز بادام را در دیگچہ با نیم آثار آب انداختہ جوش کنانیده بعد ازان مغز بادام را سائیده در روغن بریان کند بعد ازان قند سفید را شیره نموده سفیدی نیم بیضہ انداختہ شیره صاف نموده مشک و گلاب و رنگ پستہ انداختہ پخت کرده حل نماید بعد ازان بادام را انداختہ آمیز نموده در سینی روغن مالش کرده قوام انداختہ سرد نماید و ورق نقره نهاده لوز نماید

نسخہ لوز زردک و کدوی شیرین

مغز زردک را پارچہ بیز نموده نیم آثار قند سفید را شیره نموده یک تار نیم آثار روغن زرد در دیگچہ انداختہ حل نماید بالای آن شیره در دیگچہ انداختہ قسیکہ تار از چاشنی بر آید آن زمان آب لیمون دو دو ماشہ زعفران و مشک گلاب انداختہ یک پاؤ مغز بادام مقشر انداختہ آمیز نموده در سینی بر آورده سرد نموده لوز نماید

نسخہ آچار لیمون کاغذی

اول لیمون کاغذی یک آثار نمک طعام یعنی نمک سانبهر نیم پاؤ هفت یا هشت روز بگذارند تا آنچہ آب بر آید دور کنند و بعده صاف نموده فی آثار را چهار فلوس نمک لاهوری فی آثار دو تولہ دیگر آب لیمون کاغذی بر آورده فی آثار لیمون نیم پاؤ نمک مخلوط نموده بگذارند و در آفتاب دارند فقط

ترکیب تیار نمودن آچار لیمون

اول لیمون را بر سنگ سحق کنند و در آب بدارند بعده در سبوچه گلی تمام نمک انداخته دو سه روز بدارند و جنبش حرکت میداده باشند و آب که از آن برآید دور کنند هرگاه که نرم شود بالای چادر کشاده هوا دهند و قبلکه باندک خشکی آیند در عرق نعناع خواه در سرکه خواه در آب لیمون هر چیز که مرغوب مزاج باشد و نمک هم موافق طبع انداخته بکار برند فقط

ایضاً آچار لیمون کاغذی

لیمون کاغذی را مع پوست در اوند گلی انداخته و نمک و مرچ سوده در آن پاشیده جنبش دهد تا چهار پاس بعده آنرا از پارچه صاف نموده در طپش آفتاب خشک کند چون لیمون بالکل خشک شوند آنرا نگاهدارد و در عرق نعناع خواه سرکه تند خواه عرق لیمون بیندازد و گاه گاهی در تابش آفتاب بنهد و نمک و مرچ بقدر ذائقه درست نماید این قسم آچار تا چند سال بماند و روز بروز فائده هضم زیاده مینماید

ترکیب تیار نمودن آچار انبه

کیری انبه را تازه تازه پوست دور کرده خسته برآورده بالای آن نمک سوده مالیده تا یکپاس در طپش آفتاب بدارد که جمله آب او دور شود کیری را در صافی پارچه از نشت افشرده و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه خالص بیندازد و بگذارد و اگر جلد خوردن منظور باشد نمک موافق ذائقه اندازد و اگر نهادن منظور باشد همون نمک کفایت میکند و مصالح که در شکم انبه پر کنند اینست مغز کیری انبه تراشیده ادرک تراشیده و بیان برگ پودینه سبز لهسن تر درین اشیا

نمک و مرچ سرخ سوده مالیده در گرمی آفتاب نهاده تا یکپاس بدارد بعده همه را مشت
مال کرده در شکم انبه پر نماید و گاه گاه ظرف آچار در گرمی آفتاب بدارد فقط

ایضاً تیار نمودن آچار انبه

پوست انبه کلان خام را دور نموده انبه ها را از درمیان تراشیده درانبه ها قدری
نمک سوده در آفتاب یک دو پهر گذاشته بعد از بار چه انبه ها را صاف نموده درمیان
انبه مصالح لسن و ادرک و کلونجی خوب باریک تراشیده درمیان انبه ها انداخته و از
رشته بسته در عرق نعناع خواه در سرکه خواه در آب انبه خواه در روغن
تلخ و نمک موافق صابطه انداخته در آفتاب نگاهدارند بعده بکار برند

نسخه چتنی

ده آثار انبه مع پوست آنرا تراشیده و استخوان دور کرده خوب باریک بساید
و آب آنرا که برآید دور نه کنند بگیرند ادرک نیم پاؤ نمک بقدر ذائقه قرنفل یکدام
مرچ سیاه یکدام کلونجی یکدام مرچ سرخ دکهنی یکدام کشنیز خشک یکدام جوز بوا
شش ماشه نشاسته شش ماشه نعناع خشک یکدام دارچینی یکدام کوفته
بیخته در چتنی مذکور داخل کرده در آفتاب نگهدارند مدت پانزده روز
و فتیکه عرق نعناع خشک شود قدری عرق نعناع داخل چتنی کرده نگاهدارند فقط

نسخه مربای انبه

انبه جالی دار خواه بی جالی پوست دور کرده تراشیده و خسته نیز دور کرده تکها
انبه از نوک خار آهن کوچیده بعد ازان جوشانند و قدری شیره قند خواه
نبات و انبه یا تکها درمیان انداخته جوشند بعد ازان یکساه دو روز نهاده
بماند بعده شیره دیگر تیار نماید و تکهای انبه را از شیره اول بیرون کرده در شیره دیگر بیندازند

۱۴

و بکیرند تا قهوه‌ای شود بعد از آن تمام آمیخته و عرق در آن بیندازد و هرگاه که تیار شود بکار برند

نسخهٔ باقرخانی

میده ده سیر و گندم یک آثار شیر دو آثار روغن زرد شش پاو نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی
یک پاو آثار بادام سه چهٹانک زعفران برای یک پاو نیم پاو الائچی خرد دو ماشه جوز بکیند
دارچینی دو ماشه میده نیم پاو اول شیر را جوش کنند و سرد نماید و نمک در وی بیندازد
و بعد از آن میده در وی بیندازد و مالش نماید و در میان و بعد از آن نیم پاو میده
را در روغن بیندازد و الائچی و جوز و دارچینی آسا سائیده نیز در وی بیندازد و مخلوط
نماید هرگاه که تیار شود یعنی خمیر گردد از آن آرد که مالش کرده نهاده است بیندازد و هرگاه
خمیر شود پیڑا نماید بعد از آن پیڑا را پهنی دراز نماید و روغن را هر دو طرف آن بمالد
و در هر پرت آن داده باشد و بپیچد و بالائش صافی بیندازد و هرگاه که روغن
جمع شود باز پیڑا نماید و بیلن کند بعد از آن صافی را تر کند و بالائش بنهد تا یک
گهڑی بعد از آن بادام را صاف کرده سفید نموده دو دو و سه سه ورق کرده
در وی چسپاند و تل سفید بر آن نیز باز دراز نماید و بر رفیده بیندازد و بر رفیده
بیلن کنند که مدور گردد بعد از آن از کارد خلاشیده در تنور چسپاند و
بوقت پختن اندک شیر در وی داده باشد تیار است فقط

نسخهٔ شیرمال

میده یک آثار شیر دو آثار روغن زرد یک نیم پاو نمک لاهوری نیم چهٹانک ملائی
نیم پاو الائچی خرد دو ماشه جوز بکیند دارچینی دو ماشه میده نیم پاو اول شیر را
جوش کنند سرد نماید و نمک را در وی بیندازد و هرگاه که نمک مخلوط گردد میده
در وی بیندازد و [illegible] بعد از آن زعفران الائچی خرد و دارچینی آسا سائیده و میده نیم پاو
همه مخلوط کنند هرگاه [illegible] خمیر شود میده مالش کرده بیندازد و ملائی را با [illegible]

کرده پنیر در وی بیا زند روغن زرد از بالای او بیندازد هرگاه که خمیر تیار شود
پیڑه ها نماید بعد ازان بیلن کند بعد ازان از دست دراز کند بعد ازان صافی را نم
کند و بالای پیڑه ها بیندازد تا یک گهڑی بعد ازان صافی بردارد و بر دیده
بیندازد و دو گاز دم کند در تنور بچسپاند بعد ازان فوراً قدری شیر
برو بیندازد و خطوط از دست کند هرگاه که سرخ شود تیار است

نسخه نان نافتان

آرد یک آثار شیر دو آثار روغن زرد پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ بادام نیم پاؤ نمک اله دری
نیم چهٹانک جغرات برای بار رانیم پاؤ الایچی خرد دو ماشه جوز یک عدد دار چینی
دو ماشه میده نیم پاؤ اول شیر را جوش دهد و سرد نماید و نمک آن در وی بیندازد و
هرگاه که نمک مخلوط گردد میده در وی بیندازد و مالش کند بعد ازان جغرات
الایچی خرد دار چینی و جوز را سائیده میده همه را مخلوط کند هرگاه که خمیر شود در
میده مالش کرده بیندازد و ملائی را با جغرات کرده و نیز در وی بیندازد و از بالای وی
روغن زرد دهد هرگاه که خمیر تیار شود باز پیڑه ها نماید بعد ازان بیلن نماید بعد ازان
از دست دراز کند بصورت نان و تکیه در میان وی را گرفته از کار و نجالد بعد ازان
صافی کم کند و بالای آن بیندازد تا یک گهڑی بعد ازان بادام را صاف کرده سفید کند و در دو
ورق کرده در وی بچسپاند بعد ازان در تنور بچسپاند بعد ازان قدری شیر چهڑکیده تیار است

ترکیب پختن پوری

یک آثار میده نیم کوشت یک آثار روغن زرد یک آثار مصالح گرم ماشه دو
یک چهٹانک پیاز پاؤ آثار نمک یک و نیم چهٹانک کشنیز خشک چهٹانک ترشی
آمچور چهٹانک مرچ سیاه یک دام الهسن نیم چهٹانک پودینه شش ماشه

پنیر نیم پاو اول قیمه گوشت بشوید بعد از آن پیاز را باریک تراشیده لهسن و ادرک
و پیاز را در قیمه بیندازد و قیمه را در دیگچه نموده بالای آتش نهند پاو آثار روغن زرد
دیگچه انداخته قیمه را خوب بریان نماید بعده از آتش فرود آرد گرم مصالح و
پودینه و پنیر و گشنیز در قیمه بیندازد بعد از آن میده را خوب مالش داده بطور پوری
دو نان از بیلن تیار کند و قیمه گوشت اندرون پوری نهاده هر دو را باهم ساخته
در روغن بیندازد و هر گاه پخته شود بکار برند همین طور چند پوری تیار نماید فقط

ترکیب پختن کهجور خاصه

میده یک آثار چینی یک آثار روغن زرد یک آثار شیر یک آثار اول میده را پنج درم
روغن داده یک گهری بمالند فوراً آب داده دو گهری دم دهند و شکر
خشک آمیخته دو گهری بمالند البته شود بعده از شیر گرم خمیر کنند دو گهری بمالند اگر
ملائی دهند بهتر یکدام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل کهجور ساخته خشک کنند و در روغن بریان کنند

ترکیب پختن گلگله

میده آثار شکر آثار روغن زرد آثار دار چینی دو ماشه خمیر نان دو دام اول
میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده و شیر و شکر
یکجا کرده میده مسطور را آهسته آهسته در شیر مذکور بیندازند و از کفگیر لت کنند چون
مثل شهد عفص شود دیگچه از آتش فرود گرفته لت دهند چون [illegible] شود روغن
در دیگچه دیگر بر آتش ملائم نهند و گلگله نموده بریان کنند و بکار برند

ترکیب پختن یخنی ساده پهیری

فائده ۸۸

فائده ۸۹

15

مناجات

گوشت بزکه همین سیاهیه که آن تا ریاچه نیم نیم پاو تیار کرده یکبار در آب تازه
و آب دور کنند بعد از آن بار دوم در آب تازه بشویند و آب دور کنند
در آب گرم اندک گرمی آن نیز باشد آن پارچهای گوشت هفت بار خود
بپزند و آب آن دور کنند همین عمل بسیار نموده گوشت از آن آب گرم نگاه دارند
و دیگچه دیگر بسته آنار آب گرم ساخته آن پارچه گوشت در آن انداخته آتش ... و
سرپوشش بند کنند و چهار ماشه پهٹکری انداز و هر گاه در گوشت جوش آید کف
در آب نمایان شود آنرا دور کرده باشد هر گاه تمام کف از گوشت دور شود
آنگاه در دیگچه دوم بقدر دو فلوس مسکه انداخته هفت جوه لسن بریان
بریان کنند و آن گوشت را مع آب در آن بگذارند و از آتش تیز بپزند
آتش تیز خواهد بود پخت آن خوب خواهد شد چون آن گوشت گداز شود باز در
دوم یکتوله مسکه انداخته از ده دانه الاچی خرد بطرز بالا بگذارند و بپزند با
دیو دیگچه مسکه و الاچی انداخته بار دوم بگذارند بپزند و از صافی صاف
نمک سوده بقدر ذائقه انداخته تناول کنند و اگر در پلاؤ و دیگر
استعمال نمایند همین طعم خوب است و علی هذا القیاس بچه
جوزه مرغ پاؤ آناری و بچه گوسپند تیار سازند و دیگر

تمت

الحمد لله والمنة که نسخه خوان النعمت مع فواید حکیم که مشتمل بر نسائح حمیده
بفرمایش جناب حاجی شیخ رجب علی صاحب شیخ عبد العزیز صاحب تاجران ...
مدظلهما بمطبع ... سعادت ... تاریخ صحت تمام باهتمام خواجه محمد ... صاحب ...

جان ما را خلعت ایمان تو
ذات پاک تو بود ...
ای پناه ما ...
باد جان ما به انجام ...
ما همه قربان جسم و جان تو